

Hier und heute



Bananen-Brownies

Die saftigen Bananen-Brownies von Patissier Matthias Ludwigs sind köstlich zum Kaffee, schmecken aber auch als süßer Snack zwischendurch.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für ein Backblech

Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre (je nach Belieben zuckerfreie Schokolade)
- 80 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 2 reife Bananen
- 100 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Zucker und Eier schaumig schlagen, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Bananen zerdrücken und unterheben. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und dazugeben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft circa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Für dickere Brownies die Masse, anstelle auf das Backblech, in eine kleinere Auflaufform geben und die Backzeit etwas verlängern.

Tipp: Für die Deko vor dem Backen 50 g Walnusshälften so auf die Masse legen, dass nach dem Backen gut drumherum geschnitten werden kann und 50 g dunkle gehackte Schokolade aufstreuen. Zusätzlich 50 g weiche Karamellbonbons (oder Fudge) in kleine Würfel schneiden und aufstreuen. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt, im Prinzip kann alles vor dem Backen aufgestreut werden und die Brownies können so für jeden Geschmack abgewandelt werden.